



Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
 Volume 6 Nomor 4, 2023
 P-2655-710X e-ISSN 2655-6022

Submitted : 27/10/2023
 Reviewed : 06/11/2023
 Accepted : 08/11/2023
 Published : 13/11/2023

Basiran¹
 Nia Zihan
 Maulidia²
 Nur Pika Indah
 Apriani³
 Aniq Muhrimah⁴
 Nesi Krisdayanti⁵
 Sri Puji Lestari⁶

SEJARAH DAN PELESTARIAN KULINER TRADISIONAL TAHU GEJROT, NASI JAMBLANG, EMPAL GENTONG KHAS CIREBON

Abstrak

Kuliner tradisional mempunyai peranan penting dalam menjaga sejarah budaya suatu daerah. Salah satu daerah yang mempunyai ciri khas dalam kulinernya adalah Cirebon, tiga masakan khas: Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, dan Empal Gentong. Ia mengkaji masakan daerah Cirebon, Indonesia. Untuk memahami akar budaya mendalam hidangan ini, kami menyelidiki sejarah, asal usul, bahan, dan teknik pemrosesannya. Studi ini juga mengkaji evolusi resep dan metode memasak yang digunakan untuk menyiapkan makanan lezat ini. Jurnal ini juga membahas inisiatif konservasi yang dilakukan oleh pemerintah daerah, sektor komersial, dan masyarakat lokal untuk mempromosikan dan melestarikan makanan tradisional ini. Dampak sosial dan ekonomi dari masakan tradisional Cirebon juga dikaji, termasuk bagaimana masakan tersebut membantu melestarikan identitas budaya masyarakat Cirebon dan mempromosikan di bidang industri wisata. Penelitian ini menunjukkan pentingnya masakan tradisional Cirebon dalam menjaga identitas budaya dan perekonomian lokal. Agar warisan kuliner Cirebon dapat dilestarikan untuk generasi mendatang, banyak hal yang harus dilakukan untuk mempromosikan hidangan ini secara lebih luas, baik di dalam negeri maupun global.

Kata Kunci : Kuliner, Sejarah, Cirebon

Abstrac

Traditional culinary has an important role in preserving the cultural history of a region. One area that has unique culinary characteristics is Cirebon, three typical dishes: Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, and Empal Gentong. He studied the regional cuisine of Cirebon, Indonesia. To understand the deep cultural roots of this dish, we delve into its history, origins, ingredients and processing techniques. The study also examines the evolution of recipes and cooking methods used to prepare this delicacy. This journal also discusses conservation initiatives undertaken by local governments, the commercial sector, and local communities to promote and preserve this traditional food. The social and economic impact of traditional Cirebon cuisine is also studied, including how the cuisine helps preserve the cultural identity of the Cirebon people and promotes it in the tourism industry. This research shows the importance of traditional Cirebon cuisine in maintaining cultural identity and the local economy. So that Cirebon's culinary heritage can be preserved for future generations, much must be done to promote these dishes more widely, both domestically and globally.

Keywords: Culinary, History, Cirebon

PENDAHULUAN

Cirebon merupakan kota ladang kuliner yang kaya akan tradisi dan sejarah. Di antara kuliner yang sangat terkenal di Cirebon yaitu tahu gejrot, nasi jamblang dan empal gentong yang bersinar menjadi hidangan ikonik yang mencerminkan cita rasa dan keunikannya. Selain

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Syekh Nurjati Cirebon
 email: basiran@syekh Nurjati.ac.id¹, niajihhan796@gmail.com², nurpika741@gmail.com³, aniqmuhrimah126@gmail.com⁴, nesikrisdayantii@gmail.com⁵, pujilestarisri395@gmail.com⁶

menjadi kebanggaan bagi lingkungan sekitar, makanan ini juga merupakan representasi nyata dari sejarah kuliner daerah yang luas. Setiap suapan adalah langkah kecil dalam perjalanan menelusuri sejarah, metode kuliner turun temurun, dan pengetahuan budaya yang telah diwariskan selama bertahun-tahun. Temukan kekayaan kuliner Cirebon, pelajari sejarahnya, temukan metode memasak tradisionalnya, dan akui makna budayanya dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Cirebon. bagaimana makanan ini bermanfaat bagi perekonomian lokal, mendatangkan kembali pengunjung, dan menciptakan lapangan kerja.

METODE

Menggunakan metode pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang diperoleh dilapangan dianalisis dengan tujuan mendeskripsikan hal-hal yang ingin diteliti. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, di mana unsur-unsur pada penelitian jenis kualitatif adalah meliputi analisis yang terbuka dengan focus penelitian yang bisa berubah dan menimbulkan banyak perhatian terhadap proses penggunaan pada saat wawancara mendalam dengan para pedagang lokal mengenai Sejarah dan Pelestarian Kuliner Tradisional Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, Empal Gentong Khas Cirebon. Penelitian kualitatif akan menggunakan paradigma alamiah, artinya penelitian ini mengasumsikan bahwa kenyataan-kenyataan empiris terjadi dalam suatu konteks sosio-kultural yang saling terkait satu sama lain. Penelitian akan berusaha memaparkan Sejarah dan Pelestarian Kuliner Tradisional Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, Empal Gentong Khas Cirebon.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Kuliner Tahu Gejrot



Gambar 1. Dokumentasi

Di Desa Jatiseeng, Kabupaten Ciledug, Kabupaten Cirebon, Jawa Barat, terdapat cukup banyak penduduk yang merupakan keturunan Tionghoa. Lokasi tersebut dipilih karena dekat dengan perairan sungai Cisanggarung. Tinggal di dekat sungai memudahkan mereka berbisnis dengan perahu, itulah sebabnya mereka senang melakukannya. Orang-orang keturunan Tionghoa membawa masakan tahu gejrot sekitar awal abad ke-18. Tidak lain, makanan ringan tersebut dibuat oleh para saudagar untuk disajikan kepada buruh dan pekerja. Itu lah alasan kenapa wadah tahu gejrot identik dengan piring tanah liat berukuran kecil. Seiring berjalannya waktu Tahu Gejrot mendapat pengakuan, di kalangan warga Ciledug. Para pedagang Tiongkok pernah membawa makanan gurih dengan kuah pedas, asam, dan manis ini ke prosesi ritual di Klenteng Jamblang, dan tahu gejrot dengan cepat mendapatkan popularitas. Tradisi tersebut mengharuskan warga Tionghoa membawa makanan sebagai persembahan. Konon, nama tahu gejrot ini bermula dari cara pedagang membubuhkan air gula merah di atas tahu potong atau istilahnya 'digejrotkan'. Ketika dituang, bunyinya seperti terdengar 'jrot-jrot' sehingga muncul nama tahu gejrot. Tapi di samping itu, versi lain mengatakan nama tahu gejrot muncul karena rasanya yang pedas. Alhasil, tercetuslah istilah 'Ngagejrot; atau 'Ngaguar' yang jika diartikan dalam bahasa Indonesia pedas luas biasa.

Resep dari tahu gejrot sendiri di jelaskan oleh salah satu pedagang lokal tahu gejrotnya sendiri, beliau adalah Mba Puput. Ciri khas tahu yang digunakan ialah tahu sumedang atau tahu pong, yang memiliki sedikit daging tahu, sehingga terlihat kosong dengan kulit tahunya yang kenyal. Ciri khas penyajiannya yaitu menggunakan piring gerabah dan tusuk gigi atau potongan lidi untuk menikmatinya.

Sejarah Kuliner Nasi Jamblang



Gambar 2. Dokumentasi

Awal mula adanya Nasi Jamblang itu pada tahun 1980, pada masa penjajahan kolonial Belanda. Pemerintah Kolonial Belanda membangun pabrik gula di wilayah Gempol Palimanan, pabrik gula PLimbon, dan pabrik spirtus di Palimanan. Dengan begitu pabrik ini membutuhkan banyak tenaga kerja khususnya warga yang tinggal pada wilayah tersebut. Para pekerja atau buruh tidak hanya dari wilayah terdekat saja, namun datang dari berbagai wilayah seperti Sindangjawa, Cisaat, Cimara, Cidahu, Ciniru, Bobos dan Longkong. Mereka yang kediamannya jauh dari pabrik harus berangkat dari pagi buta, tentunya mereka membutuhkan sarapan sedangkan penjual nasi belum ada karena saat itu menjual nasi tidak dibolehkan atau disebut dengan pamali. Pada saat itu peredaran uang tidak sebanyak sekarang dan penyimpanan beras pun masih sedikit, mereka lebih memilih tidak mempunyai uang daripada beras karena tidak memiliki beras akan membuat mereka tidak bisa makan. Lalu ada warga yang dermawan melihat para buruh mencari warung yang menjual nasi, akhirnya warga dermawan tersebut memberikan sedekah berupa bungkus nasi kepada para buruh. Warga dermawan tersebut bernama Ki Antara atau H. Abdulatif dan istrinya Ny. Pulung atau Nyi Tan Piauw Lun.

Berita ini menyebar luas dikalangan buruh pabrik, akhirnya banyak yang meminta untuk dibuatkan sarapan pagi. Karena kedermawanannya Ny. Pulung selalu menolak ketika ada yang ingin memberikan imbalan uang, namun seiring berjalannya waktu para pekerja sepakat untuk memberikan imbalan ala kadarnya saja, karna mereka menyadari kalau semuanya harus dibeli dengan uang.

Alasan Nasi Jamblang dibungkus dengan daun jati adalah, karena nasi yang dibungkus oleh daun jati tidak cepat basi walaupun dibungkus dengan waktu yang lama. Para pekerja yang berasal dari wilayah selatan Cirebon juga menggunakan daun jati sebagai pelindung kepala dari teriknya matahari. Selain itu tekstur dari daun jati tidak mudah robek atau rusak.

Sejarah Kuliner Empal Gentong



Gambar 3. Dokumentasi

Makanan tradisional suatu daerah juga sering dianggap sebagai kuliner yang sangat beragam bentuk dan jenisnya. Sejak dahulu kala, masyarakat Jawa sudah mengetahui betul kekayaan sumber daya alam yang dimiliki. Implementasi selanjutnya ini akan menghasilkan desain dan bentuk kuliner yang beragam. Rempah-rempah Indonesia telah lama digunakan oleh masyarakat Jawa dan Sunda. Setiap masakan yang diolah tentunya memiliki beragam bumbu yang memberikan cita rasa tersendiri. Namun setelah munculnya budaya baru suatu masyarakat, muncullah integrasi budaya sebagai akibat dari komunikasi antar budaya, salah satunya dalam bidang kuliner.

Kemudian orang-orang Arab dan Melayu datang ke Cirebon dengan dua tujuan utama: berdakwah dan berdagang. Bangsa Arab juga dikenal sebagai bangsa yang gemar berdagang. Dengan penyebaran Islam ke seluruh Timur Tengah. Oleh karena itu, kebiasaan bisnis mereka juga hadir dengan misi menyebarkan hukum Syariah Islam. Saat itu, pada abad ke-14 Masehi. Para saudagar dari Gujarat (India), Mekkah, Persia dan Maroko mulai menetap di Cirebon. Sebagai sarana dakwah dan perdagangan komersial. Orang Tionghoa, Arab, Jawa, dan Sunda sudah lama hidup bersama di satu wilayah. Mereka mulai memahami budaya negaranya masing-masing. Oleh karena itu kerjasama ini diciptakan untuk mewujudkan kehidupan yang penuh toleransi, gotong royong dan beradab.

Maknanya hal tersebut mulai memunculkan khasanah budaya baru, salah satunya kuliner. Misalnya masyarakat Timur Tengah yang kesehariannya di daerahnya hanya makan daging dan gandum, lalu ketika datang ke Cirebon dipadukan dengan masakan Jawa, Sunda, dan Cina yang lezat, maka terciptalah makan Gulai. Atau dalam bahasa Cirebon disebut Empal (daging sapi kuah). Pada masa itu, masyarakat Jawa dan Tionghoa ahli dalam bidang gerabah (seni tanah liat). Banyak sekali benda-benda dengan berbagai bentuk dan fungsinya masing-masing yang terlibat dalam proses produksi Empal sendiri. Yang membutuhkan waktu lama untuk mencapainya. Oleh karena itu tungkunya menggunakan kayu asam jawa dan mangga sehingga dapat digunakan dalam jangka waktu lama karena kandungan air pada kayunya cukup tinggi. Selain itu, anggapan masyarakat bahwa penggunaan kayu asam jawa membawa aroma khas dan nikmat dalam proses pembuatan Empal.

Seiring berjalannya waktu, masakan ini mulai familiar dalam bahasa masyarakat Cirebon, termasuk banyak suku. Nama tersebut disebutkan karena proses produksinya menggunakan keramik yang disebut Gentong. Jadi orang menyebutnya Empal Gentong. Hidangan ini berisi daging sapi, limpa sapi, dan babat sapi. Hidangan ini dipadukan dengan kuah yang terbuat dari santan dan campuran rempah-rempah lokal. Oleh karena itu, makanan ini banyak mengandung manfaat dan vitamin berkat rempah-rempah yang terkandung di dalamnya. Empal Gentong terus dipertahankan oleh masyarakat Cirebon, karena sajian ini merupakan buah dari semangat besar toleransi terhadap keberagaman dan agama masyarakat Cirebon yang merupakan rumah bagi banyak bangsa.

Dalam perjalanannya, pada tahun 1980, Gentong Empal mulai dijadikan sebagai hidangan dagang tradisional. Dahulu, hidangan ini disiapkan oleh perorangan atau raja untuk menyambut tamu. Empal Gentong H. Dharma dan Amarta merupakan pionir pertama yang menjadikan Empal Gentong sebagai simbol wisata kuliner Cirebon. Kemudian pada tahun 1993 H. Mahfud yang akrab disapa H. Apud juga mengikuti jejak Amarta dan H. Darma. Saat ini Empal Gentong H. Apud juga mempunyai nama yang cukup tenar.

Empal Gentong merupakan masakan yang tercipta dari kebaikan bersama masyarakat Cirebon pada zaman dahulu. Dengan kata lain, nenek moyang zaman dahulu tidak akan menciptakan suatu benda atau makanan tanpa adanya pesan penting. Salah satu pesan penting yang bisa diingat adalah daging/jeroan/limpa dan kuah Empal Gentong. Daging diibaratkan manusia yang perbuatannya tidak dapat memberi manfaat bagi orang lain. Orang selalu melakukan sesuatu demi keuntungannya sendiri dan cenderung egois. Tapi karena saat itu juga ada misionaris. Yang selalu bersandar pada pesan Rasullullah SAW dalam Haditsnya. Khususnya: "Sebaik-baiknya manusia adalah yang mampu membawa manfaat bagi orang lain."

Dan di dalam Al-Quran, Islam adalah Rahmatan Lilalamin. Beginilah terciptanya kuah Empal Gentong yang memiliki arti gourmet, menghadirkan cita rasa yang nikmat bagi orang lain. Karena kalau hanya makan daging saja rasanya hambar. Hal yang sama berlaku untuk laras yang digunakan. Gentong berarti Maqamat akhlak dalam diri manusia dalam sudut pandang Islam. Dan dalam pandangan Tionghoa, itu adalah seperangkat nilai-nilai hukum, seperti dalam

bahasa Jawa “ajing dewa an ing lati” dan dalam bahasa Sunda “Bager-bagerna anjeun geus aya nu ati”. Gentong dalam pengertian ini adalah seperangkat hukum dan aturan yang menjadi pedoman perilaku agar tidak keluar dari koridor norma sosial dan agama.

Wisata kuliner ini menjadi salah satu potensi masyarakat Kabupaten Cirebon yang mempunyai potensi dalam mengolah masakan khas tersebut, sehingga dimanapun wisatawan berkunjung ke Kabupaten Cirebon pasti ada empal gentong. Empal gentong juga diharapkan menjadi salah satu makanan yang diperkenalkan secara global untuk meningkatkan pangsa pasar. Secara khusus empal gentong dapat dijadikan salah satu indikator daya tarik wisata halal di Kabupaten Cirebon. Dengan populernya kuliner tersebut, pengunjung akan tertarik untuk “mencicipi” kuliner tersebut ketika berkunjung ke Kabupaten Cirebon. Begitu wisatawan mengetahuinya, sistem promosi dari mulut ke mulut akan bekerja dengan sendirinya.

Pelestarian Kuliner Cirebon

Potensi wisata kuliner khas Cirebon tak kalah penting dari potensi wisata seni dan budaya yang ada. Potensi kuliner ini menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Kuliner khas dikenal juga dengan sebutan makanan atau pangan tradisional. Pangan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat di wilayah dan etnik tertentu dan terbuat dari bahan-bahan lokal sesuai dengan selera masyarakat tersebut secara turun temurun mencakup makanan lengkap, camilan, dan minuman (Astawan, 2013: vii). Kuliner khas Cirebon yang telah banyak dikenal diantaranya sega jamblang (nasi jamblang), sega lengko (nasi lengko), empal gentong, empal asem, docang, mie koclok, bubur sop ayam, dan tahu gejrot. Adapun kuliner khas Cirebon lainnya adalah sate kalong, kerupuk melarat, kerupuk rambak, emping melinjo, apem sapar, bubur suro, sirup tjampolay, dan beberapa kuliner khas Cirebon yang dikenal dengan sebutan juada/jaburan pasar.

Berbagai jenis kuliner khas yang telah banyak dikenal tersebut sebenarnya tersebar di setiap sudut kota Cirebon. Namun wisatawan biasanya hanya mengetahui beberapa jenis kuliner khas Cirebon saja. Wisatawan pun hanya mendatangi tempat-tempat tertentu yang telah terkenal sebagai tujuan kuliner khas Cirebon. Contohnya saat seorang wisatawan memilih untuk makan nasi jamblang, maka pilihan biasanya tertuju pada Nasi Jamblang Ibad Otoy, Mang Dul atau Nasi Jamblang Ibu Nur. Nasi jamblang adalah sebuah hidangan unik dimana nasi dibungkus menggunakan daun jati dengan pilihan aneka lauk. Begitu juga saat seorang wisatawan memilih untuk makan empal gentong maka Empal Gentong Mang Dharma atau Empal Gentong H. Apud menjadi pilihan. Empal gentong adalah irisan daging dan jeroan sapi atau kambing ditambah kuah kuning dan taburan kucai serta bawang goreng disantap dengan lontong atau nasi. Wisatawan kurang mendapatkan informasi mengenai berbagai jenis kuliner khas Cirebon beserta lokasinya.

Hal ini dikarenakan kurangnya promosi secara aktif dari pemerintah kota Cirebon dan tidak adanya informasi yang jelas dan lengkap mengenai wisata kuliner khas Cirebon. Promosi yang dilakukan pemerintah kota Cirebon saat ini hanyalah melalui pameran luar kota maupun provinsi, website Disporbudpar, dan beberapa brosur Disporbudpar. Adapun informasi lain yang didapat wisatawan melalui travel agensi dan blog pribadi. Promosi merupakan elemen atau bagian dari pemasaran yang digunakan untuk berkomunikasi dengan konsumennya (Morissan, 2010: 25). Komunikasi ini bertujuan untuk menciptakan kesadaran dan ketertarikan pada produk yang dijual.

Selain itu, pelestarian akan kuliner khas Cirebon sangat diperlukan di tengah-tengah banyaknya mall dan cafe yang bermunculan menawarkan kuliner moderen di kota Cirebon. Diharapkan kuliner khas Cirebon tersebut tidak akan punah dan dapat bersaing dengan kuliner moderen yang banyak diminati saat ini. Berdasarkan uraian diatas, peneliti melihat bahwa perlu adanya pengembangan promosi yang dilakukan agar wisatawan mendapatkan informasi yang jelas dan lengkap. Pengembangan ini juga sebagai upaya melestarikan dan meningkatkan kunjungan wisata kuliner khas Cirebon. Maka, peneliti tertarik untuk melakukan perancangan Tugas Akhir jurusan DKV ini dengan judul "Perancangan Promosi Destinasi Wisata Kuliner Khas Cirebon" agar wisatawan tertarik untuk datang dan mencoba kuliner khas Cirebon sehingga pada akhirnya dapat pula melestarikan dan meningkatkan sektor pariwisata kota Cirebon.

SIMPULAN

Cirebon adalah sebuah kota yang berada di Jawa Barat. Ternyata kota yang terkenal dengan terasnya ini memiliki hal yang dapat menarik perhatian wisatawan yakni kulinernya.

Melakukan kunjungan wisata ke kota Cirebon, wajib banget mencicipi kuliner Cirebon yang terkenal. Makanan di kota Para Wali ini dikenal punya cita rasa yang enak dan bikin nagih, khas banget. Mayoritas kuliner Cirebon rasanya gurih, asam, manis dan memiliki rasa yang unik. Ada banyak makanan yang bisa menggugah selera bagi para pemburu kuliner lokal.

Untuk berwisata kuliner di sini, pengunjung bisa menemukannya di sepanjang jalan kota, pasar, dan sekitar tempat wisata. Harganya pun terjangkau, ramah dikantong para pelancong. Buat kamu yang masih asing dengan makanan khas Cirebon, kamu harus coba langsung ke kota ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Daniswari, D. (n.d.). Retrieved November 10, 2022, from <https://amp.kompas.com/bandung/read/2022/11/10/165135178/nasi-jamblang-makanan-khas-cirebon-asal-usul-isi-dan-daun-jati>
- Disbudparpora. (n.d.). Retrieved 2013, from <https://disbudparporakabcirebon.blogspot.com/2013/09/sejarah-asal-usul-nasi-jamblang.html>
- Jabar, T. D. (n.d.). Retrieved Juli 06, 2022, from <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6164790/asal-usul-nasi-jamblang-kuliner-khas-asal-cirebon/amp>
- Pratiwi, M. (n.d.). Retrieved Juli 05, 2023, from MNC Portal: <https://travel.okezone.com/read/2023/07/04/301/2841049/sejarah-dan-asal-usul-tahu-gejrot-makanan-khas-cirebon>
- Ropiah, E. S. (2018). Wisata Halal : Potensi Ekonomi Baru Industri Pariwisata Di Kabupaten Cirebon. Inklusif.